

Receta de Cabrito En Salsa Con Almendras

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy martes os dejo una receta de Cabrito en Salsa con Almendras, que está muy buena y espero que os guste y la disfrutéis.

Ingredientes

- Cabrito o cordero troceado (cantidad según comensales)
- Vino blanco (dos vasos)
- Jamón en tacos (cien grs.)
- Almendras troceadas (cien grs.)
- Dos tomates maduros
- Champiñón laminado (un bote grande o dos pequeños)
- Orégano
- Pimentón
- Comino
- Clavo molido
- Aceite de oliva y Sal

Modo de Preparación

1. Poner el cabrito en una fuente con el vino y un poco de sal y tenerlo macerando una noche
2. Poner aceite a calentar y cuando esté muy caliente, echar el cabrito previamente escurrido, y dorarlo bien
3. Cuando esté bien dorado, echar el jamón y el tomate bien picado y freír un poco
4. Añadir las almendras y el vino de la maceración
5. A continuación echar un poquito de pimentón dulce y el resto de las especias (echar una pizca de cada)
6. Remover bien todo y dejarlo cocer a fuego lento unos 30 minutos, darle el punto de sal
7. Agregar un poco de agua para que no quede seco y los champiñones con el caldo y dejar cocer otros 10 minutos
8. Se puede acompañar de unas patatas fritas